**OZNAČOVÁNÍ ALERGENŮ**

Dne 13. prosince 2014 nabývá účinnosti Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Podle něho se musí každý spotřebitel dozvědět, zda se v nabízené potravině nebo pokrmu vyskytují alergeny, jejichž seznam je v nařízení uveden. Každý členský stát si pak může rozhodnout o konkrétních způsobech, jakými o tom bude spotřebitel informován.

**Platná legislativa:**

EU – 2000/13 a od 13. 12. 2014 nahrazena novou 1169/2011 EU článek 21
Česká republika – vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 odstavec 10.

Tyto předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivost představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla.

**Označení zhotovených pokrmů v naší ŠJ a označení nebalených potravin**

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování např.: restaurací, jídelen, nemocnic, sociálních ústavů, prodejen, pekáren atd.

Dne 13. 12. 2014 bude povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo jídel ve veřejném stravování vyznačit u výrobku stanovený alergen, který výrobek obsahuje.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, přičemž nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí hlídat každý strávník sám. Není možné, aby se školní jídelna při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií zabývala každým jednotlivcem. Jídelna má pouze povinnost informovat strávníky a v případě mateřské školy, zákonné zástupce, tak jako každý výrobce potravin a pokrmů.

**Označení přítomnosti alergenu na jídelním lístku**
- číslo alergenu je vyznačeno u každého jídla
- seznam alergenů je vyvěšen na nástěnce u jídelního lístku a na webových stránkách školní jídelny

Seznam alergenů:

**1) Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda)
2) Korýši a výrobky z nich
3) Vejce a výrobky z nich
4) Ryby a výrobky z nich
5) Podzemnice olejná (arašídy)
6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7) Mléko a výrobky z něj
8) Skořápkové plody (mandle, lískové a vlašské ořechy, kešu ořechy atd.)
9) Celer a výrobky z něj
10) Hořčice a výrobky z ní
11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12) Oxid siřičitý a siřičitany (v koncentracích vyšších 10mg, ml/kg, l)
13) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj 14) Měkkýši a výrobky z nich**